



## Mix secs

# Pâte à crêpes

**Le mix pâte à crêpes 1,2,3 Délices est un mix à réhydrater pour la préparation d'une pâte liquide pour des crêpes fines et savoureuses.**

### Mode d'emploi

Ce mix pour crêpes est adapté à la fabrication rapide de pâte à crêpes.  
Diluer 600 g de mix dans 1 L d'eau à l'aide d'un fouet. Ajuster selon la consistance de la crêpe voulue.

### Ingrédients

Farine de blé ; amidon de blé ; œuf entier en poudre ; matière grasse végétale (coprah) ; lactosérum ; babeurre en poudre ; sucre ; sel ; antiagglomérant : E551.

- Allergènes : œufs, lait et blé (gluten)
- Ce produit ne contient aucun ingrédient OGM ou issus d'OGM et n'est donc pas concerné par les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM.
- Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.



Suggestion de présentation

### Equivalence / Rendement

Avec un sac de 10 kg de mix, vous réalisez 26,7 kg de pâte à crêpes soit environ 500 crêpes de 50 g.

### Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g)\*

#### Protéines

12 g

#### Glucides

64 g

#### Lipides

12,5 g

### Valeur énergétique (pour 100 g)\*

1750 kJ / 420 kcal

### Conservation / DLUO

Stockage dans des locaux secs, à température ambiante (10 à 25°C, humidité relative < 60%) et à l'abri de la lumière pendant les 12 mois de la DLUO.

Des écarts de température peuvent altérer la qualité du produit.

\* Ces valeurs théoriques sont données à titre indicatif

### Données logistiques

Conditionnement (UC)	Code EAN		Poids net UC		Poids brut UC	L x l x H (en cm)
Sac kraft doublé d'une sache polyéthylène	3474240085566		10 kg		10,21 kg	75x45x10
Colisage	Nb d'UC par palette	Nb de couche par palette	Nb d'UC par couche	Poids net palette	Poids brut palette	L x l x H (en cm)
Palette Europe 80x120	50	10	5	500 kg	511 kg	120x80x100 Non gerbable

Pour plus d'informations, rendez-vous sur

**www.ovoteam.fr**

Rue des Sports – Naizin – BP 70401

56504 LOCMINÉ Cedex

Tél. 02 97 27 48 27 – Fax 02 97 27 49 01

